



# 千亩有机高粱实现订单种植

## 鸡公山酒业与平桥区庄丰盈合作社签约

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)近日,鸡公山酒业与平桥区庄丰盈种植专业合作社高粱种植签约仪式及千亩有机高粱种植开播仪式在平桥区五里店镇王店村举行。

仪式上,鸡公山酒业副总经理赵耀与平桥区庄丰盈种植专业合作社代表签订了千亩甜红高粱生态种植协议。项目签约后,鸡公山酒业免费为王店村红高粱农业专业合作社提供种子和技术指导,在红高粱成熟以后进行统一收割。同时,明确以最低保护价对合作社的高粱进行收购。协议的签订,解决了红高粱的种植和销售问题,给广大村民吃了一颗定心丸,也为王店村集体经济长远发

展打下了坚实基础。协议上,记者看到,鸡公山酒业还为种植户提供了每亩80元的种植补助,并以托底价3元每公斤进行收购,确保贫困户的生产利益。

赵耀在采访中说:“这次,在王店村签约千亩高粱基地,它是我们万亩高粱种植项目中的基地之一。我们通过合作种植,托底收购,保证农民的利益,为脱贫做贡献。其次,我们的种植基地要求绿色有机种植,收获的高粱,无公害无污染,从源头上保证了酿造原酒的质量,随着公司酿酒规模的逐年加大,我们的种植需求越来越大,希望更多的农民朋友和农业合作社加入我们的合作队伍。”

鸡公山酒业技术总监柏明华

介绍,鸡公山酒业自发展以来,一直秉承“传承古酒文化,酿造生态美酒”的使命,保证从原料入库,到成品出库都做到生态、安全、健康。以前鸡公山酒业的酿酒原料高粱都是从东北锦州买回来的,后来公司一方面考虑到成本,一方面觉得信阳的土地也适合高粱生长,最主要的是还可帮助农民致富。

五里镇王店村书记徐建宏告诉记者:“鸡公山酒业为我村提供的高粱种植思路,首先解决了一部分农村土地荒芜、农作物种植单一的问题,其次解决了农村种植发展困难的困境,高粱丰收后也不用担心销售问题,‘企业+农户’的合作方式从根本上解决了农村贫困户脱贫的问题。”

### 每周菜

#### 信阳首批十大特色菜之三——

#### 清炖牛肚羹



牛肉鲜美,自古以来就是餐桌上不可缺少的一道美食。擅长运用“炖”这一烹饪技法的信阳人,用甘甜的信阳水炖出了美味的牛肚羹(黄牛的腹下部位)。

#### 制作:

- 1.将清洗干净的牛肚羹切成3厘米见方的小块,备好白萝卜、葱、姜等配料。
- 2.在炒锅里放入切好的牛肚羹,加水烧开,焯水捞出后待用。
- 3.锅底倒入食用油,待油温升高,倒入焯水后的牛肚羹,不断翻炒直至散出香味。随后加入清水,盖过牛肚羹,下葱段姜块、干辣椒、花椒,调入盐,调料不宜太多,否则影响菜品的色泽和口味。大火烧开后,改用砂锅慢炖。
- 4.牛肉劲道耐煮,一般小火慢炖需要两个多小时。肉质有八分熟时,可以加入白萝卜,调入白胡椒,去除牛肉的腥味。等白萝卜煮熟,牛肉也就熟烂,便可以出锅上饭桌了。

清炖的牛肚羹,入口易嚼而又不失劲道;汤汁浓厚,口味甘醇,喝完满口留香。牛肉含有丰富的蛋白质,氨基酸组成比猪肉更接近人体需要,能提高机体抗病能力,对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血、修复组织等方面特别适宜。尤其是寒冬食牛肉,有暖胃作用,为寒冬补益佳品。

### 对小清新来说

## 炸鸡和鸡尾酒更配哦

一部浪漫梦幻的《来自星星的你》火了炸鸡和啤酒,听说,街边的大排档因此人气爆棚了一阵。不过,炸鸡和啤酒的组合与那么多矜持温柔的淑女还是不大配,谈个恋爱,男友说我请你吃炸鸡啤酒,会不会觉得不上档次?如果把啤酒换成鸡尾酒是不是洋气多了。

别说了,还真有餐饮人别出心裁地混搭。笔者就见到了这样的轻奢搭配。鸡块呢,不是粗犷豪放油炸后用剪刀剪,给根签子和纸袋就把你打发了。它小巧有型,盛于大理石色的托盘之上;定定心心坐下来,再来杯诱惑色的鸡尾酒,约会、小聚、谈公事,都顿时高大上起来。

先来说说鸡块的“色”吧。由于酱料是现炒之后再淋到炸好的



鸡块上,所以炸鸡表面浓油赤酱,签子叉起一个,时不时还有黏稠的汁水滴落,直让人流口水。选了一款甜香味的,老远,香气就沁人心脾。而肉质由于炸得恰到好处,外脆里嫩,鸡肉腌制的汁水挤压至味



蕾,有点麻辣,而此时酱料里的焦糖香和泡菜味又把它慢慢地扩散,一口下去,把所有的味觉全部调动,越吃越收不住口。整体感觉像韩版的糖醋小排,够小资的。

(蒋心怡)



鸡公山红之源



南湾湖生态酒 A6



乌龙特曲 700ml 珍品



白云边红五星

品牌自由 冠名

鸡公山酒业

鸡公山

中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919